

Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise	2
Gerätebeschreibung	4
Bedienfeld	5
Einsetzen der durchsichtigen Schüsseln	6
Herausnehmen der durchsichtigen Schüsseln	7
Standardzubehör	8
Sonstiges Zubehör	16
Reinigung	20
Tipps und Tricks	21
Goldene Regeln	24
Hinweise zu den Rezepten	26
Rezeptverzeichnis	27

Istruzioni per l'uso

Istruzioni di sicurezza	60
Descrizione	62
Pulsantiera	63
Montaggio dei recipienti	64
Smontaggio dei recipienti	65
Accessori standard	66
Accessori complementari	74
Pulizia	78
Trucchi e astuzie	79
Regole d'oro	82
Come leggere le ricette	84
Indice delle ricette	85

Modo de empleo

Consignas de seguridad	118
Descripción	120
Panel de mandos	121
Montaje de las cubas	122
Desmontaje de las cubas	123
Accesorios estándar	124
Accesorios complementarios	132
Limpieza	134
Trucos y pistas	135
Reglas de oro	138





- La hoja es muy cortante: no utilizar nunca el disco rebanador si no se ha terminado el montaje.
- No utilizar el aparato si el tamiz (cesta de la licuadora) está dañado.
- El aparato está equipado con un protector térmico que detiene automáticamente el motor en caso de funcionamiento demasiado prolongado o de carga excesiva. Poner entonces el aparato en posición de parada y esperar que se enfríe completamente antes de ponerlo en marcha de nuevo.
- Siempre debe vigilarse el aparato en funcionamiento, incluso si puede funcionar sin mantener presionado el interruptor.
- Comprobar que la tapa esté bien colocada y bloqueada antes de poner el aparato en marcha.
- No tratar nunca de obstaculizar los mecanismos de seguridad.
- Pulsar la tecla STOP y esperar la parada completa de las piezas en movimiento antes de hacer girar la tapa.
- No usar el aparato en el exterior.
- Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico.
- La garantía no cubre el uso en los siguientes casos: en los espacios acondicionados para cocina y reservados al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales, en granjas, por los clientes en las habitaciones de hotel, motel u otros lugares de alojamiento.

CONSERVAR ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD APARATO RESERVADO A UN USO DOMÉSTICO

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica que este producto no debe procesarse junto con los residuos domésticos. Debe llevarse a un punto de recogida destinado al reciclaje de los equipos eléctricos y electrónicos. Para saber dónde se encuentran los puntos de recogida, puede dirigirse a su ayuntamiento o a su punto limpio.

DESCRIPCIÓN



Cuchilla de metal



BlenderMix*



Disco rallador



Disco rebanador



Prolongador



Batidor de huevos



Amasadora



Caja de accesorios



Empujador medidor



Empujador doble



Tubo de llenado

XL



Cuba pequeña



Cuba mediana*



Cuba transparente

Eje del motor



Espátula



Bloque motor



Empujador medidor



Tapa

estándar

Solo para el Pâtissier



Tapón



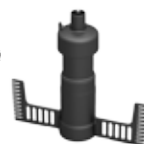
Amasadora



Tapa



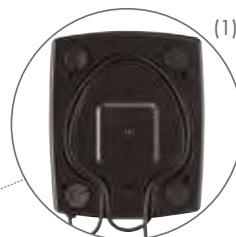
Cuba del Pâtissier



Batidor de huevos



Espátula para el Pâtissier



(1)

*Según el modelo

(1) Para una mejor estabilidad, colocar debidamente el cordón de alimentación en las ranuras previstas con este fin.



STOP : tecla de parada del aparato.

AUTO : tecla de funcionamiento en continuo para tener una textura más homogénea. Para picar, licuar y mezclar finamente. Amasar, batir las claras a punto de nieve, rebanar y rallar.

PULSE : tecla de funcionamiento intermitente. El aparato se para automáticamente al dejar de presionar la tecla para picar, trocear groseramente o controlar perfectamente los principios o fines de las preparaciones.

Para ciertas preparaciones (purés, sopas, etc.), comenzar a trocear con Pulse y después trabajar en marcha continua (AUTO).

De este modo, se obtendrá una mezcla más homogénea.

1 pulsación = una presión de 1 a 2 segundos en la tecla PULSE.

No desbloquear nunca la tapa sin haber pulsado antes la tecla STOP.



El aparato está equipado con un protector térmico que para automáticamente el motor en caso de carga excesiva o de funcionamiento demasiado prolongado.

Pulsar la tecla «STOP» y esperar que el aparato se enfríe completamente antes de volver a ponerlo en marcha.

CAPACIDADES DE TRABAJO MÁXIMAS

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Pâtissier
Brioche	0,5 kg	0,8 kg	1 kg	1,3 kg
Masa de pan	0,6 kg	1 kg	1,2 kg	1,6 kg
Pasta para tartas	1 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,8 kg
Cremas	1 l	1,3 l	1,8 l	1,8 l
Carne picada	0,75 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Zanahoria	0,8 kg	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
Claros a punto de nieve	2 - 5	3 - 6	3 - 8	3 - 12



Peso total, cantidades calculadas para la cuba principal.

MONTAJE DE LAS CUBAS TRANSPARENTES

Antes de la primera utilización, lavar con cuidado los diferentes elementos (salvo el bloque motor).



Colocar la cuba en el bloque motor.
Hacerla girar a la derecha para bloquearla.



Deslizar la cuba mediana sobre el eje del motor, dentro de la cuba grande.



Deslizar la cuba pequeña sobre el eje del motor.



Colocar la cuchilla de la cuba pequeña sobre el eje del motor.



Colocar la tapa sobre la cuba.
Bloquearla hasta el tope.

CUIDADO

- Triple seguridad: el aparato funciona únicamente si la cuba y la tapa están correctamente bloqueadas. Y si el empujador doble llega al nivel máximo (ver p. 131).
- Durante los periodos en que no se utilice el aparato, dejar la tapa en posición desbloqueada.

El montaje de la cuba del modelo Pâtissier es idéntico al de la cuba transparente.

DESMONTAJE DE LAS CUBAS TRANSPARENTES



1
Desbloquear la tapa de la cuba.
Retirla.



3
Retirar la cuchilla de la cuba mediana.



4
Retirar la cuba mediana.



4
Retirar la cuba mediana sujetándola por los bordes.



6
Hacer girar la cuba a la izquierda para desbloquearla. Ya se puede retirar la cuba.

CUIDADO

- Manipular siempre los discos y las cuchillas con precaución pues están muy afilados.
- No desbloquear nunca la tapa sin haber pulsado antes la tecla «STOP». Si la cuba no se desbloquea, verificar que la tapa esté bien desbloqueada.

El desmontaje de la cuba del modelo Pâtissier es idéntico al de la cuba transparente.

ACCESORIOS ESTÁNDAR



CUBA PEQUEÑA: equipada con una cuchilla de metal para licuar, picar, mezclar emulsionar, etc. las pequeñas preparaciones.



CUBA MEDIANA*: práctica y fácil de limpiar, diseñada especialmente para utilizarse con los discos.



CUCHILLA DE METAL : se utiliza en la cuba grande para picar, mezclar, emulsionar, pulverizar, etc.

BlenderMix*, diseñado para licuar y mezclar sopas y otros líquidos y que queden más untuosos.



AMASADORA : se utiliza en la cuba para amasar las pastas subidas y las pastas sin levadura.



DISCOS : para utilizar en la cuba mediana. Para cortar y rallar las frutas, las hortalizas y el queso con diferentes espesores (2 mm y 4 mm)*.



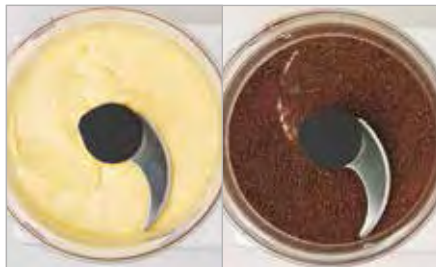
BATIDOR : se utiliza en la cuba para batir claras a punto de nieve y hacer nata montada, merengues, mousses, suflés, etc.

* Según el modelo.

CUCHILLA DE METAL



PICA la carne, el pescado y las hierbas en modo Pulse o continuo (AUTO).



EMULSIONA las salsas, pica hielo, pulveriza chocolate, azúcar, etc. en marcha continua (AUTO).

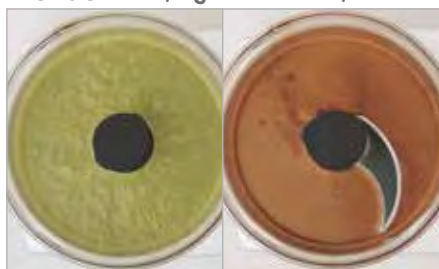


Colocar la cuchilla de metal sobre el eje motor. Se posiciona en el fondo de la cuba.



Poner los ingredientes en la cuba. Colocar la tapa y bloquearla hasta el tope.

BlenderMix (Según el modelo)



LICÚA Y MEZCLA las sopas, batidos, preparaciones para pasteles, pasta para crepes, etc.

Dejar en marcha en modo continua entre 1 y 4 min.



Colocar la cuchilla de metal sobre el eje motor.

Introducir los ingredientes.

Encajar el BlenderMix en la cuba.

Bloquear la tapa hasta el tope.

El accesorio Blendermix se utiliza únicamente con la cuchilla de metal.



La cuchilla de metal es muy filá. Debe sujetarse siempre por la parte central. Hay que retener la parte superior de la cuchilla o retirar ésta de la cuba antes de verter la preparación.

AMASADORA (CUBA TRANSPARENTE)

Uso imposible con el modelo Pâtissier.



AMASA las pastas con levadura: pan, brioche, etc.

Las pastas se amasan rápidamente según las cantidades, por lo general en menos de 1 min. Para evitar las proyecciones de harina, colocar todos los ingredientes en la cuba.



AMASA las pastas sin levadura: para tartas, pastaflores, etc.



Colocar la amasadora sobre el eje motor. Se posiciona en el fondo de la cuba.



Introducir todos los ingredientes. Colocar la tapa. Bloquearla hasta el tope.



Pulsar AUTO. Soltar la tecla en cuanto la pasta forme una bola o que la mezcla esté amasada.



La amasadora también permite mezclar sin licuar o deshacer las pepitas de chocolate, uvas pasas, etc. Pulsar 2 ó 3 veces.

No sobrepasar las cantidades recomendadas en la pág. 121.

Consultar los trucos y pistas en la pág. 137.

Utilizar la espátula para raspar la harina pegada a las paredes.

AMASADORA (CUBA DEL PÂTISSIER)

Uso posible únicamente con el modelo Pâtissier.



AMASA las pastas con levadura: pan, brioche, etc.

Las pastas se amasan rápidamente según las cantidades, por lo general en menos de 1 min. Para evitar las proyecciones de harina, colocar todos los ingredientes en la cuba.



AMASA las pastas sin levadura: para tartas, pastaflores, etc.



1
Colocar la amasadora sobre el eje motor. Se posiciona en el fondo de la cuba.



2
Introducir todos los ingredientes. Colocar la tapa. Bloquearla hasta el tope.



4
Pulsar AUTO. Soltar la tecla en cuanto la pasta forme una bola o que la mezcla esté amasada.



5
Se puede añadir los ingredientes por la abertura de la tapa con una jarra o abriendo la tapa.

No sobrepasar las cantidades recomendadas en la pág. 121.
Consultar los trucos y pistas en la pág. 137.
Utilizar la espátula para raspar la harina pegada a las paredes.

BATIDOR DE HUEVOS (CUBA TRANSPARENTE)

Uso imposible con el modelo Pâtissier.

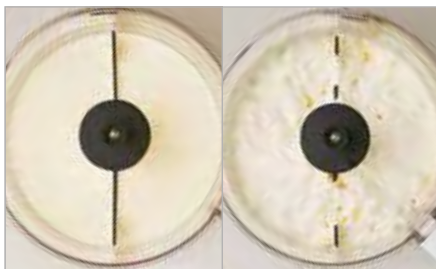
La cuba debe estar limpia y seca. Para airear la preparación, retirar el empujador.



MONTA las claras a punto de nieve.

Poner las claras en la cuba

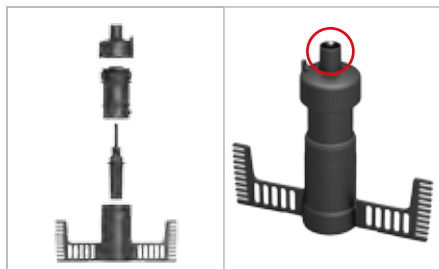
Dejar en marcha en modo continuo entre 5 y 8 minutos según la cantidad de claras.



MONTA la nata

Colocar la cuba y los ingredientes 1 hora al fresco. Poner la nata entera en la cuba.

Dejar en marcha y vigilar la consistencia.



Tener cuidado en reunir bien las 4 partes. Verificar que el eje metálico esté bien encajado. Éste sobresale ligeramente.



Colocar el batidor de huevos sobre el eje del motor.

Se posiciona en el fondo de la cuba. Introducir los ingredientes.



Colocar la tapa.

Bloquearla hasta el tope.



Retirar el empujador dosificador del conducto de llenado para airear las claras montadas o la nata y aumentar su volumen.

Consultar los trucos y pistas en la pág. 137.

El batidor es una herramienta exclusiva, patentada por Magimix: las claras montan progresivamente para dar un resultado más firme y más aireado.

BATIDOR DE HUEVOS (CUBA DEL PÂTISSIER)

Uso posible únicamente con el modelo Pâtissier.

La cuba debe estar limpia y seca. Para airear la preparación, retirar la caperuza.



MONTA las claras a punto de nieve.

Poner las claras en la cuba.

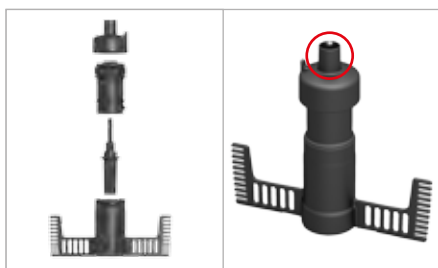
Dejar en marcha en modo continuo entre 5 y 10 minutos según la cantidad de claras.



MONTA la nata.

Poner la nata entera en la cuba.

Dejar en marcha y vigilar la consistencia.



Tener cuidado en reunir bien las 4 partes. Verificar que el eje metálico esté bien encajado. Éste sobresale ligeramente.



Colocar el batidor de huevos sobre el eje del motor.

Se posiciona en el fondo de la cuba.

Introducir los ingredientes.



Colocar la tapa.

Bloquearla hasta el tope.



Retirar el empujador dosificador del conducto de llenado para airear las claras montadas o la nata y aumentar su volumen.

Consultar los trucos y pistas en la pág. 137.

El batidor es una herramienta exclusiva, patentada por Magimix: las claras montan progresivamente para dar un resultado más firme y más aireado.

DISCOS RALLADOR / REBANADOR

Recomendamos utilizar los discos en la cuba mediana.



Deslizar la cuba mediana dentro de la cuba grande.
Deslizar el prolongador sobre el eje del motor.



Discos rebanador/rallador:
la función está grabada en el disco.
R/G4: rallador 4 mm.
E/S2: rebanador 2 mm.



Colocar el disco deseado con la indicación de la función y el espesor en la cara de encima.



Deslizar el disco sobre el prolongador.
Hacerlo girar para que se encaje perfectamente. Se coloca en 2 etapas.



En caso de discos no reversibles*,
no colocar el disco al revés.

La pieza central de plástico debe estar dirigida hacia abajo.

CUIDADO

- Manipular siempre los discos con precaución, pues las hojas están muy afiladas.
- No introducir nunca un objeto o los dedos en el conducto de llenado. Utilizar únicamente el empujador previsto con este fin.
- No sobrepasar las cantidades recomendadas en la pág. 121

*Según el modelo.

Siempre quedará una pequeña cantidad de residuos (extremos) de las frutas y hortalizas en los discos. Esto es normal para una calidad de corte óptima.

A) MODELOS XL



El tubo de llenado consta de 2 partes:
1) el tubo grande: para las frutas y hortalizas de gran tamaño o redondas,
2) el tubo pequeño: para las frutas y hortalizas de tamaño pequeño o alargadas,



La tapa está equipada con un dispositivo de seguridad: el aparato podrá funcionar únicamente si el empujador grande llega al indicador del nivel máximo.



Tubo de llenado grande: para rebanarla, introducir la fruta u hortaliza entera.



Tubo de llenado grande: para rebanarla, introducir la fruta u hortaliza entera.



Tubo de llenado pequeño: para rebanar, colocar las hortalizas y las frutas alargadas (zanahorias, puerros, etc.) verticalmente, llenando bien el tubo.



B) Modelos no XL: en caso de frutas y hortalizas redondas (tomates, manzanas, etc.), cortarlas en 2 si es necesario.

Consultar los trucos y pistas en la pág. 136.

Siempre quedará una pequeña cantidad de residuos (extremos) de las frutas y hortalizas en los discos. Esto es normal para una calidad de corte óptima.

ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

Los accesorios contenidos en el embalaje varían según los modelos.



EXPRIMIDOR : con brazo prensador y 2 conos: permite exprimir un zumo sin pepas, con la cantidad óptima de pulpa.



LICUADORA Y SMOOTHIE Mix : para realizar zumos, cócteles, smoothies, néctares o coulis.



MOLDE AMASADOR : ideal para realizar fácilmente panes, brioches y pasteles. Este accesorio permite amasar, levantar la masa y cocer directamente en el horno.



ACCESORIO PARA PURÉ : para realizar purés y compotas 100% naturales.



CAJA DE CUBOS : cubitos de frutas y hortalizas, así como bastoncillos o patatas fritas.



COCINA CREATIVA : cortes originales con 3 discos: ondulado, tagliatelle y juliana.

DISCOS OPCIONALES:



Rallador 6 • Rebanador 6 • Parmesano • Tagliatelle fino • Tagliatelle ancho • Ondulado • Juliana



Encaje la rejilla del exprimidor en la cuba y hacerla girar hasta que se bloquee.



Elija el cono en función del tamaño de los cítricos. **El cono grande siempre debe ir enganchado sobre el cono pequeño.**



Deslizar el cono sobre el eje del motor. Posicionar el brazo prensador en el lado opuesto del punto de bloqueo y enganchar la lengüeta en el fondo de la rejilla.



Colocar la fruta sobre el cono, presionando ligeramente.



Bajar el brazo. Poner en marcha el aparato y presionar suavemente el brazo hasta extraer completamente el zumo.



Para el aparato al terminar la operación, antes de levantar el brazo para evitar proyecciones.

Al exprimir toronjas, disminuir muy ligeramente la presión de pulsación de rato en rato para obtener una mejor extracción. Consultar los trucos y pistas en la pág. 137.

Desconectar siempre el aparato antes de limpiarlo.



1 Limpiarlo inmediatamente después de utilizarlo (agua + producto lavavajillas).



ACCESORIOS: utilizar un escobillón para lavar la base de los accesorios.

AMASADORA: retirar el tapón* amovible para una limpieza completa.



4 **BLOQUE MOTOR:** limpiarlo con un trapo suave húmedo.

Para preservar el aspecto y la longevidad de los elementos amovibles, deben respetarse las siguientes condiciones:

- Lavavajillas: seleccionar la temperatura mínima (< 40 °C) y evitar el ciclo de secado (en general > 60 °C).
- Lavado a mano: no dejar remojar demasiado tiempo los elementos con detergente. Evitar los productos abrasivos (como esponjas metálicas).
- Detergentes: verificar, según los consejos de uso, su compatibilidad con los artículos de plástico.

No dejar remojar los elementos. Secarlos después de lavarlos.

Secar bien las piezas de acero inoxidable para evitar las marcas de oxidación. Estas no alteran en nada la calidad de las cuchillas, discos, cuba, etc.

Algunos alimentos como la zanahoria coloran el plástico: utilizar un papel de cocina embebido de aceite vegetal para atenuar esta coloración.

* Introducir el mango de una cuchara en la amasadora para facilitar el desmontaje de la caperuza. El modelo Compact no está provisto de caperuza.



Cuidado: manipular siempre con precaución las cuchillas y los discos, pues las hojas están muy afiladas.

No sumerja nunca el bloque motor en el agua.

SENCILLEZ

- Tecla AUTO: el motor se adapta a la preparación realizada.
- Tecla Pulse: para controlar mejor el resultado final.
Esta función permite picar y licuar con precisión.
- Para obtener un resultado óptimo al picar, rallar o rebanar alimentos suaves (carne, pescado, queso de pasta blanda, etc.), colocarlos unos minutos en el congelador antes de procesarlos.
Cuidado: los alimentos deben estar firmes, pero no congelados.

PRACTICIDAD

- Para optimizar el uso del robot y minimizar las operaciones de limpieza, trabajar primero en la cuba pequeña, después en la mediana y, por último, en la grande.
Empezar procesando los ingredientes duros o secos antes que las preparaciones líquidas.
- Si el aparato empieza a vibrar, limpiar las patas y secarlas cuidadosamente o verificar las capacidades máximas en la pág. 121.



TAPA XL

- La introducción por el tubo de llenado pequeño es ideal para:
 - Rebanar frutas y hortalizas alargadas (pepino, zanahoria, puerro, etc.). Colocar el producto en el tubo pequeño, llenándolo al máximo, de modo que queden bien verticales.
 - Rebanar frutas y hortalizas pequeñas (fresa, kiwi, nabo, etc.). Colocarlas una por una en el tubo pequeño.
 - Rallar las frutas y hortalizas alargadas (zanahoria, calabacines, etc.) y queso. Colocarlas echadas en el tubo pequeño.
- La introducción por el tubo de llenado grande es ideal para:
 - Rebanar frutas y hortalizas redondas (naranja, piña, manzana, pera, mango, tomate, patata, etc.). Colocar el producto entero o en grandes trozos en el tubo.
 Cuidado con no sobrepasar el indicador de nivel máximo, pues el robot no funcionaría.



CUBA PEQUEÑA

- La cuba pequeña es ideal para las pequeñas preparaciones: picar cebollas, carne, hierbas frescas, etc., batir salsas para aperitivos o una vinagreta y emulsionar la mayonesa.
- Antes de picar las hierbas frescas, verificar que éstas y la cuba estén perfectamente limpias y secas. Se obtendrá entonces un mejor resultado y se conservarán más tiempo.
- Se podrá utilizar la cuba pequeña directamente como recipiente, tras haber retirado la cuchilla de metal.





CUBA MEDIANA Y DISCOS

- La cuba mediana es ideal para rallar y rebanar hortalizas, frutas o queso. Col: enrollar las hojas, unas dentro de otras, tras haber eliminado el troncho.
- Algunos alimentos, como la zanahoria, tiñen el plástico. Utilizar un papel de cocina embebido de aceite vegetal para atenuar esta coloración.



GRANDE CUVE

- Si se utilizan líquidos, no llenar nunca la cuba más de 1/3 de su capacidad.
- En caso de sólidos, no llenar nunca la cuba más de 2/3 de su capacidad.



CUCHILLA DE METAL

- En caso de grandes cantidades, cortar los alimentos como la carne, las hortalizas, etc., en dados de 2 cm.
- Carne o pescado: para picarlos, utilizar la función Pulse para controlar mejor el resultado final.
- Puré de hortalizas: colocar los alimentos cocidos y cortados en dados grandes en la cuba y procesarlos con la cuchilla de metal. Proceder primero en modo Pulse y después en marcha continua (AUTO) hasta obtener la consistencia deseada.



BLENDERMIX

- Sopas, pastas para crepes, cócteles: colocar la cuchilla de metal y añadir todos los ingredientes en la cuba. Colocar entonces el BlenderMix en la cuba y poner en marcha.





AMASADORA



- **Pastas suaves (brioche, pasta choux, etc.)** : el robot Magimix aplica el principio del amasado dinámico. Las pastas se amasan entre 30 segundos y 1 minuto. El amasado varía en función de las cantidades y los tipos de pasta. Seguir las instrucciones indicadas para cada receta.
- **Pastas** : dejar levantar o reposar las pastas o masas a temperatura ambiente e incluso tibia. Así, levantarán más pronto. Como la harina es muy volátil, con algunas recetas podrá haber proyecciones de harina. Para evitar este fenómeno, poner todos los ingredientes (sal, harina, mantequilla, huevos, etc.) en la cuba y echar los líquidos (agua o leche, por ejemplo) antes de empezar a amasar.
- Se puede conservar fácilmente las pastas bien envueltas en papel film alimentario y ponerlas en el congelador (unos 2 meses). Antes de utilizarlas, pensar en sacarlas la víspera.



BATIDOR DE HUEVOS

La cuba debe estar limpia y seca.

- Verificar que se haya retirado el empujador dosificador o el tapón de la tapa para dejar que el aire se incorpore a la preparación.
- Claras montadas: para obtener un mayor volumen, utilizar huevos a temperatura ambiente.
- Nata montada: no utilizar nata ligera porque no montaría. Utilizar únicamente nata líquida entera muy fría. Colocar la cuba del robot 10 minutos al congelador antes de empezar la receta. Una bolsita de Chantifix® añadida a la nata permite que la nata montada espere varias horas en ambiente fresco. Aconsejamos vigilar la preparación para evitar que se convierta en mantequilla.



EXPRIMIDOR

- **2 conos** : pequeño para los limones y grande para las naranjas y toronjas.



Estas son algunas reglas de oro para lograr recetas perfectas:

1. *Una materia prima de calidad*

Seleccione ingredientes de buena calidad y de un frescor irreprochable.

Frutas y hortalizas: cuanto más frescos estén, más vitaminas tendrán.

Los signos de frescor son: piel lisa, hojas bien verdes, falta de «heridas».

Carne y pescado: utilizar siempre productos frescos.

Harina: seguir bien las indicaciones dadas en las recetas sobre las variedades de harina utilizadas. La elección de la harina es muy importante. La cantidad de agua depende de la harina utilizada. Cuanto más integral sea la harina, más agua se necesitará.

Las harinas se clasifican en Francia con números que figuran en el embalaje (T45, T55, etc.).

La harina T45, conocida como harina fluida, es una harina muy blanca y polivalente. Se usa para las pastas para galletas, crepes y demás pasteles.

La harina T55 es muy adecuada para el pan, la brioche, etc.

Azúcar: utilizar de preferencia azúcar granulado o en polvo.

El azúcar cristal es más grueso. El azúcar glas sirve para decorar los pasteles.

Mantequilla: usar siempre mantequilla y no margarina.

Levadura: Existen dos tipos de levadura. Nosotros hemos decidido utilizar levadura fresca en nuestras recetas. Esta levadura se encuentra en panaderías o en tiendas de productos dietéticos. Si se utiliza levadura seca, hay que dividir el peso de la levadura fresca de panadería por dos.

Para obtener un mejor resultado, utilizar siempre un líquido a 35 °C para diluir la levadura, pues un agua demasiado caliente «mata» la levadura.

La sal regula el levantamiento de la pasta y refuerza la estructura del gluten.

Leche: preferir la leche pasteurizada entera.

Nata: la nata entera contiene como media el 32 % de materia grasa frente al 15 % de las natas ligeras. En todas las recetas que utilizan nata montada, preferir nata entera (o tipo líquida entera). Gustativamente, quedan mejores. Además, son apreciadas por su calidad de «hinchamiento» (integran mejor las burbujas de aire).

Huevos: en el comercio se encuentran huevos de tamaños diferentes: chicos, medianos y grandes. Un huevo pesa como media entre 55 y 60 g. Preferir huevos a temperatura ambiente para las recetas con claras montadas. Deben estar extrafrescos si se consumen crudos o en mousse. Si se utilizan para una preparación cocida (merengues, macarrones, etc.), más vale separar las claras de las yemas 2 ó 3 días antes y



conservarlas en el frigorífico en un bol hermético. Para montarlas correctamente, la cuba debe estar limpia y sin ninguna traza de grasa.

2. Estar bien equipado

Recomendamos tener los siguientes utensilios:

Instrumentos de medida: una balanza electrónica precisa de 2 g a 2 kg es indispensable, así como un termómetro de cocción, que debe poder controlar la temperatura hasta 200 °C.

Moldes: la elección de la forma del molde, su material y su calidad es importante. Nuestras recetas se han realizado con moldes específicos, que mencionamos con cada receta.

Accesorios para pastelería: existen sacabocados de diferentes tamaños, que permiten hacer galletas y presentaciones de formas variadas.

La manga de boquilla es indispensable para rellenar los choux, hacer merengues, macarrones, etc.

El rodillo de repostería sirve para extender las pastas y masas.

El pincel sirve para engrasar los moldes, dorar las pastas (como la brioche).



3. Precisión

Ciertas recetas de cocina requieren rigor, especialmente las recetas de panadería y pastelería. Necesitan gran exactitud en los pesos, las medidas, las duraciones de amasado, de levantamiento y de cocción.

4. Etapa final: la cocción

Conocer bien su horno determina en gran parte el éxito de una preparación.

Las cocciones indicadas para cada receta son orientaciones que pueden variar en función de los hornos, así como del corte de los ingredientes y de la fuente utilizada (tamaño, material, etc.). Recomendamos verificar siempre la cocción de la preparación y regular el tiempo si es necesario.

Hay que evitar al máximo abrir la puerta del horno durante la cocción.

Wir behalten uns vor, die technischen Eigenschaften dieses Gerätes jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern.
Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht vertraglich bindend und können jederzeit verändert werden.
© Magimix. Alle Rechte für alle Länder vorbehalten.

Ci riserviamo il diritto di modificare senza preavviso e in qualsiasi momento le caratteristiche tecniche di questo
apparecchio.
Le informazioni che figurano in questo documento non sono contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi istante.
© Tutti i diritti riservati per tutti i paesi dalla Magimix.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin aviso previo las características técnicas de este aparato.
Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.
© Todos los derechos reservados para todos los países por Magimix S.A.